

RITUAL

SAUVIGNON BLANC

2019

Valle de Casablanca
Vino Orgánico



Intensos aromas cítricos y florales se combinan con sabores a durazno blanco y nectarinas, los cuales son potenciados por una balanceada acidez. Es persistente y vibrante, con un final impecable, limpio y delicado.

COMPOSICIÓN

100% Sauvignon Blanc

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas fueron cosechadas a mano a primera hora de la mañana, lo que maximiza su frescura y vitalidad. A continuación se prensan los racimos completos y se deja decantar por 36 horas. Posteriormente se fermenta una parte en huevos de concreto, otra en barricas y el resto en estanques de acero inoxidable. Esto nos permite generar distintos componentes, los cuales revelan aromas, sabores y texturas diferentes. El vino se envejece en cada uno de sus recipientes durante ocho a diez meses, agitando sus lías según lo indicado en el calendario biodinámico, para obtener en boca una sensación suave y de mayor complejidad, sin perder frescor.

COSECHA 2019

Una excelente cosecha para el Valle de Casablanca. Las temperaturas moderadas durante la primavera y sin lluvias relevantes favoreció a la brotación y floración. Durante el verano existieron oscilaciones térmicas amplias lo que benefició la curva de madurez manteniendo la escura de la uva de esta zona. La cosecha de adelantó 10 días respecto del año anterior y con rendimientos menores, los que finalmente dieron paso a una intensidad aromática y de sabores, entregando vinos de escos, intensos, de acidez balanceada y largo final.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS



El valle de Casablanca en Chile es una reconocida zona de clima frío en el costado noroeste de la cordillera de la Costa, a menos de 30 kilómetros del océano Pacífico.



La influencia de las suaves brisas del Pacífico y niebla matinal, entregan óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío.



Suelos de granito descompuestos, con buen drenaje.



10° C



ALCOHOL 13,5%



LOCOS CON SALSA VERDE
PESCADO BLANCO CON TOMATE Y HIERBAS
RISOTTO CAPRESE



30% HUEVOS DE CONCRETO
30% BARRICA NEÚTRA
40% ESTANQUES DE ACERO



PH 3,07



AZÚCAR RESIDUAL 1,42 G/L



ACIDEZ 6,73 G/L